

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-65-yg-00342-yato-p-8216.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 65 / YG-00342 / YATO

Cena brutto	34,51 zł
Cena netto	28,06 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00342
Kod producenta	YG-00342
Kod EAN	5906083861673
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Pojemność [L]	8,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/1 65 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00342

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 1/1, przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego. Perforowane dno umożliwia odcedzanie płynów oraz gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 8,5 litra

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka techniczna pojemnika perforowanego GN 1/1

Perforacja dna do odcedzania

Otwory w dnie pojemnika umożliwiają swobodny odpływ płynów, co sprawia, że pojemnik nadaje się do odcedzania warzyw, makaronów, ryżu oraz gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych. Perforacja zapewnia równomierny przepływ pary i płynów.

Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Stal typu 201 charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku gastronomicznym, zawiera mangan zamiast niklu, co obniża koszty przy zachowaniu odporności na działanie kwasów organicznych i detergentów stosowanych w kuchniach przemysłowych.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik można wykorzystywać zarówno w chłodniach i zamrażarkach (do -40°C), jak i w piecach konwekcyjno-parowych oraz konwencjonalnych (do +300°C). Szeroki zakres temperatur umożliwi stosowanie w pełnym cyklu pracy gastronomicznej – od przechowywania do obróbki termicznej.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścian, zapobiegając deformacjom podczas codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zabrudzeń, co podnosi poziom higieny.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00342
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard	Gastro Norm 1/1 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 mm
Wysokość	65 mm
Pojemność	8,5 litra
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Typ pojemnika	Perforowany
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/1 perforowanych

- Odcedzanie warzyw, owoców, makaronów i ryżu po gotowaniu
- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- Przechowywanie produktów wymagających wentylacji w chłodniach
- Rozmrażanie produktów mrożonych z odprowadzeniem skroplin
- Mycie i osuszanie warzyw przed obróbką kulinarną
- Przygotowanie produktów do panierowania lub marynowania
- Podawanie dań wymagających odpływu nadmiaru tłuszczu lub sosu
- Przechowywanie naczyń i sztućców po umyciu w zmywarce

Standard Gastro Norm – kompatybilność z wyposażeniem

Wymiar GN 1/1 (530 × 325 mm) stanowi podstawowy moduł w standaryzacji gastronomicznej zgodnie z normą PN-EN 631-1:1996. Pojemnik pasuje do większości profesjonalnego sprzętu kuchennego:

Sprawdź kompatybilność przed zakupem

Upewnij się, że piece konwekcyjno-parowe, szafy chłodnicze, wózki transportowe i stoły chłodnicze w kuchni obsługują format GN 1/1. Wysokość 65 mm odpowiada pojemności 8,5 litra, co pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w urządzeniach gastronomicznych.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych – stal 201 jest odporna na detergenty stosowane w gastronomii oraz intensywne szorowanie. Matowa powierzchnia nie wymaga polerowania, a zaokrąglone naroża ułatwiają usuwanie zabrudzeń.

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników – można je układać jeden na drugim bez ryzyka zaklinowania. Przy przechowywaniu należy zapewnić wentylację między pojemnikami, aby uniknąć gromadzenia wilgoci.

Przy eksploatacji w wysokich temperaturach (piece konwekcyjno-parowe) należy używać rękawic termicznych – metal szybko przewodzi ciepło. Po wyjęciu z pieca pojemnik należy umieścić na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pojemniki GN 1/1 pełne (bez perforacji) do przechowywania płynów oraz pokrywy GN 1/1, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i umożliwiają dłuższe przechowywanie w warunkach chłodniczych.